



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## HAVUÇ ÇORBASI



- 3 Adet havuç
- 1 Adet küçük kuru soğan
- 3 orba kaıı un
- 5 orba kaıı sıvıya
- 1 Su bardağı süt
- 3 Su bardağı su
- 2 Tatlı kaıı tuz
- 1 ay kaıı karabiber

- # Havuç ve soğan soyulur, bir kaç parçaya kesilir, 3 su bardağı su ile düdüklü tencerede 10 dakika halanır.
- # Halama suyu ile birlikte halanmış havuç ve soğan robottan ya da pre makinesinden geçirilir.
- # Bir tencereye ya konur, biraz kızınca un eklenir, bir kaç dakika orta atete kavrulur.
- # Unun rengi biraz deiince çekilmiş havuç ve soğan eklenir, kaynayana kadar piirilir.
- # zerine sıcak süt ve sıcak su eklenir, 5 dakika daha karıtırılarak kaynatılır.
- # En son tuz ve karabiber serpilir, ocaktan alınır.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: İstenirse bu çorbaya 1 adet patates de eklenebilir.